



Poças Reserva 2014 tinto

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Cima Corgo, Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas na Régua, este vinho tinto é elegante e sofisticado, com aromas fruta preta, baunilha e especiarias.



90 WS



WWW.POÇAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Ervedosa do Douro (Cima Corgo) e Numão (Douro Superior)
CASTAS	80% Vinhas Velhas, 20% Touriga Nacional
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com remontagem e maceração prolongada
ENVELHECIMENTO	Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês "Allier" com 300 Litros de capacidade
ENGARRAFAMENTO	2016
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Rubi profundo
AROMA	Fruta Preta, baunilha e especiarias
PALADAR	Vinho de elevada concentração, sedoso com uma acidez muito bem integrada. Notas de baunilha, fruta preta e especiarias

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,70 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	<0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,10 g/L em Ácido Tartárico
pH	3,59

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha bem todos os tipos de carne e caça, bem como uma grande variedade de queijos. Temperatura ideal de serviço: 18°C.